



---

## DOSSIER DE PRESSE

### Evènement : le Département de l'Ardèche au Salon International de l'Agriculture de Paris.

7 Février 2022

---

Les organisateurs du Salon International de l'Agriculture misent sur l'édition 2022 pour se reconnecter avec le public. Cette 58<sup>e</sup> édition de la plus grande foire agricole de France marque aussi une présence inédite du Département de l'Ardèche au sein du hall des régions.

#### Objectif de la participation

C'est autour de quatre univers que se décline cette édition 2022 du salon de l'agriculture : Produits des régions de France, élevage, services et métiers de l'agriculture et enfin, cultures et filières végétales. L'Ardèche, à travers ses ressources, ses produits agricoles et l'attractivité économique et touristique de son territoire se doit d'être présente à cet évènement international majeur.

Ainsi, pour présenter et valoriser ce patrimoine, le **Département** travaille de manière coordonnée avec l'**agence de développement touristique (ADT)**, la **Chambre d'agriculture** départementale et la marque collective « **Goûtez l'Ardèche** », pour faire de cette participation une réussite et, in fine, inciter les visiteurs du salon à venir en Ardèche.

*« L'agriculture est une part essentielle de l'identité de notre département. Elle est aussi un marqueur de sa ruralité. Parce que l'activité agricole contribue au développement économique du territoire, à son attractivité et que c'est elle qui remplit tout simplement nos assiettes, sa mise en valeur sur un évènement aussi fort que le Salon international de l'agriculture était évidente. Ainsi, après le succès en septembre dernier du premier salon agricole ardéchois, nous sommes heureux de pouvoir faire découvrir à un public plus vaste, notre terroir, nos produits de qualité et le travail de nos agriculteurs qui œuvrent chaque jour pour pérenniser l'excellence de notre patrimoine agricole. »* Olivier Amrane, Président du Département.

#### Faire vivre une expérience

La typicité et la qualité des produits ardéchois sont à découvrir sur place grâce à des **démonstrations culinaires quotidiennes** en accord mets/vins selon le principe d'un produit et une recette par jour.

Myrtilles, châtaignes, fromages, vins, viandes et salaisons participent à la notoriété de l'Ardèche. La filière alimentaire ardéchoise est représentée par de nombreux produits de qualité avec 10 AOP, 15 IGP, de nombreux produits bio et une dénomination Montagne.



L'Ardèche est également un département pionnier qui a créé il y a 30 ans la marque sélective « Goûtez l'Ardèche » qui identifie aujourd'hui plus de 500 produits et comptabilise 160 entreprises utilisatrices (producteurs, restaurants, traiteurs, commerces).

Les démonstrations proposées sur le salon seront animées par des chefs de l'association « **Les Toqués d'Ardèche** », mais aussi par **trois chefs de la restauration scolaire départementale** (venus des collèges de Bourg-Saint-Andéol, Le Teil et Tournon) ainsi que des **élèves de la filière hôtellerie-restauration du CFA d'Annonay**. Ces professionnels de la cuisine travailleront tour à tour devant le piano éphémère mis à leur disposition sur le stand du Département.

## Programme !

- **Samedi 26 février** : Découverte des vignobles du Sud de l'Ardèche et des crus ardéchois des côtes du Rhône septentrionales. Démonstrations culinaires avec deux élèves du CFA d'Annonay et leur professeur.
- **Dimanche 27 février** : Viandes et volailles ardéchoises. Démonstrations culinaires avec deux élèves du CFA d'Annonay et leur professeur.
- **Lundi 28 février** : Découverte des vignobles Sud de l'Ardèche et découverte des crus ardéchois des Côtes du Rhône septentrionales. Démonstrations culinaires avec deux chefs toqués d'Ardèche (Florian Descours et Matthieu Méjean).
- **Mardi 1<sup>er</sup> mars** : La châtaigne, le patrimoine ardéchois. Démonstrations culinaires avec deux chefs toqués d'Ardèche (Céline Vernet et Jean-François Chanéac).
- **Mercredi 2 mars** : Filières caprines, viticoles et castanéicoles, éleveurs ardéchois. Démonstrations culinaires avec deux chefs toqués d'Ardèche (Richard Rocle et Claude Brioude) et un chef cuisinier de collège (Stéphane Thouard, collège Chamontin, Le Teil) \*.
- **Jeudi 3 mars** : Fromages des pâturages ardéchois. Démonstrations culinaires avec une cheffe cuisinière de collège (Julienne Beschon, collège Marie Curie, Tournon-sur-Rhône).
- **Vendredi 4 mars** : La charcuterie ardéchoise. Démonstrations culinaires avec un chef cuisinier de collège (Rachid Mostapha, collège Le Laoul, Bourg-Saint-Andéol).
- **Samedi 5 mars** : Cultures méditerranéennes : olives des Cévennes ardéchoises et truffes d'Ardèche, et initiation à la dégustation.
- **Dimanche 6 mars** : L'Ardèche à l'honneur sur le stand de la Région Auvergne-Rhône-Alpes

## Le talent des chefs cuisiniers des restaurants scolaires valorisé !

En Ardèche ce sont près de **10 000 repas** qui sont servis chaque jour dans les collèges (9 000 depuis la crise sanitaire). Les chefs de cuisine de ces établissements sont des professionnels reconnus et ils ont **un savoir-faire que le Département souhaite mettre à l'honneur durant cet événement**.

Ardèche le Goût met à disposition sa cuisine mobile pour que les trois chefs de cuisine de collèges qui font le déplacement puissent œuvrer devant le public du salon. Les jours de leurs interventions (prévues entre 10h et 11h, entre 12h30 et 13h30 et entre 15h et 16h) les plats proposés par les chefs de cuisine porte de Versailles seront servis simultanément dans leurs établissements au repas de midi en Ardèche. Une communication vidéo est envisagée.

« Nous sommes très honorés d'être invités au Salon international de l'agriculture et fiers de pouvoir montrer notre savoir-faire et nos bons produits ardéchois en dehors de nos établissements scolaires... » ont-ils récemment déclaré lors d'une réunion de préparation.

## Au menu :

- Mercredi 2 mars, une collaboration inédite est organisée entre **Stéphane Thouard**, chef cuisinier au collège du Teil et un chef Toqué de l'Ardèche. Recette proposée : Suprême de pintade farci aux châtaignes, réduction aux Côtes de Vivarais rouge et myrtilles.

**Témoignage de Stéphane Thouard**, chef cuisinier au collège du Teil :

« Même pour 500 repas, rien ne nous oblige à faire de "tambouille" ».

Gourmand, élevé aux saveurs des Cévennes, Stéphane Thouard confie sans détour : « *Ma grand-mère cuisinait, ma mère aussi... j'ai toujours mangé bon !* ». Mais parce qu'il y a au fond de sa mémoire d'ancien collégien des souvenirs de choux de Bruxelles écrasés, de purée liquide et de morceaux de viande desséchés, aujourd'hui il se bat pour le "fait maison" et les "produits d'ici" dans la restauration collective. Une formation en école hôtelière, des expériences dans plusieurs restaurants d'Europe ne l'ont jamais coupé de ses racines Cévenole et dans ses réalisations culinaires, la châtaigne pointe souvent son nez...

- Jeudi 3 mars au tour de Julienne Beschon avec au menu des samossas au picodon et au miel, de la crème de betterave au fromage de chèvre frais.
- Enfin vendredi 4 mars, c'est Rachid Mostapha qui préparera un délice d'Ardèche en croute, une poêlée de cèpes à la vinaigrette framboisée et une crique ardéchoise.

## Les produits agricoles ardéchois dans les assiettes de nos collégiens

Dans sa volonté de valoriser les ressources agricoles et d'éduquer le goût des plus jeunes, le Département de l'Ardèche s'attache depuis longtemps au contenu des assiettes des collèges. Cette politique nutritionnelle passe par la formation des cuisiniers et des personnels des restaurants scolaires, par la création d'un groupement d'achat commun aux collèges et aux lycées, en synergie avec les réflexions sur le bio, engagées par la Région.

## Les Toqués d'Ardèche présents pour magnifier les produits ardéchois

Sollicités par les organisateurs de ce stand collectif ardéchois, "**Les Toqués d'Ardèche**" ont sans hésité répondu « présents » ! L'association des Toqués regroupe à ce jour **10 chefs ardéchois** autour des mêmes valeurs : manger mieux, manger sain, faire le choix des circuits courts. Par leur démarche, ils souhaitent valoriser la gastronomie ardéchoise et mettre en avant le département de l'Ardèche, tant sur le plan économique, culturel que touristique.

Les chefs des Toqués :

**Claude Brioude**, Restaurant Brioude, Neyrac-les-Bains/Meyras.

**Jean-François Chanéac**, Auberge Chanéac, la Table du Terroir, Sagnes et Goudoulet.

**Raymond Laffont**, Restaurant Le Panoramic, Ozon.

**Dominique Rignanèse**, Hôtel-Restaurant Auberge des Murets, Chandolas.

**Richard Rocle**, Auberge de Montfleury, Saint Germain.

**Olivier Samin**, Hôtel-Restaurant Le Carré d'Alethius, Charmes-sur-Rhône

**Matthieu Méjean**, Ferme de la Besse, Usclades et Rieutord

**Florian Descours**, La Boria, Veyras

**Céline Vernet**, Hôtel-restaurant Beauséjour, Maison Vernet, Le Béage

**Yann Espenel**, Restaurant Carabasse, Beaulieu

## L'Ardèche sur un plateau !

Avec près de 500 000 visiteurs en 2020 et plus de 630 000 en 2019 (et 3 millions de personnes touchées sur les réseaux sociaux !), le Salon de l'Agriculture est une formidable vitrine pour les territoires. Un événement fédérateur qui permet de mettre en avant les ressources et les valeurs rurales et agricoles du département de l'Ardèche.

Le stand de l'Ardèche (Département, Chambre d'agriculture, ADT), d'une surface de 80 m<sup>2</sup>, est positionné face à celui de la Région, dans le Hall N°3... Il n'y aura donc qu'à traverser le dimanche 6 mars alors que l'Ardèche et ses produits seront à l'honneur sur le stand de la Région !

Le stand Ardèche dispose d'une cabane (valorisation tourisme), d'une cuisine mobile (valorisation produits et savoir-faire), d'un tracteur avec un photomaton – machine à selfie disposé juste devant (valorisation symbolique agriculture et filière) et d'un écran permettant de diffuser des messages tout au long de la durée du salon.

## L'Agence de développement touristique sera présente aux côtés du Département

La clientèle parisienne est une des cibles prioritaires du plan d'actions d'Ardèche tourisme. C'est une clientèle en augmentation forte depuis quelques années, qui apprécie particulièrement le calme et l'authenticité de l'Ardèche.

Partager le stand avec les filières agricoles, la Chambre d'agriculture, Ardèche le goût c'est garantir à cette clientèle un accueil gourmand et de qualité, une manière de consommer différemment, dans le respect de la nature et de ses rythmes, en assurant un revenu équitable aux producteurs locaux.

L'Agence de Développement Touristique sera accompagnée de 2 partenaires :

Les Gîtes de France Ardèche, le leader européen de l'accueil chez l'habitant depuis plus de 60 ans avec plus de 1.000 propriétaires, principalement de gîtes, chambres d'hôtes mais aussi de gîtes de groupe, hébergements insolites et quelques campings.

Les Campings de l'Ardèche représentés par la Chambre départementale de l'hôtellerie de plein air - 180 campings adhérents.

Qu'ils soient traditionnels avec de beaux emplacements ombragés, équipés de mobil home dernier cri ou de cabanes bois tout confort et propices à l'itinérance, tous les goûts sont dans les campings !

## Infographies sur l'agriculture ardéchoise (cf ci- après)

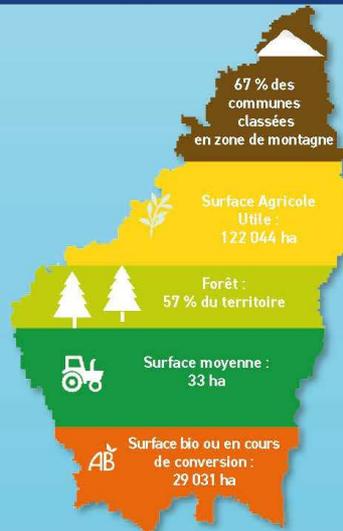
# CHIFFRES CLÉS DE L'AGRICULTURE ARDÉCHOISE

## 2022

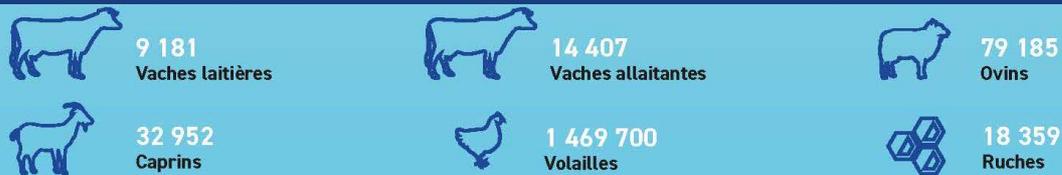
### DES ACTIFS ANCRÉS DANS LEUR TERRITOIRE



### LA SURFACE DU DÉPARTEMENT DE L'ARDÈCHE



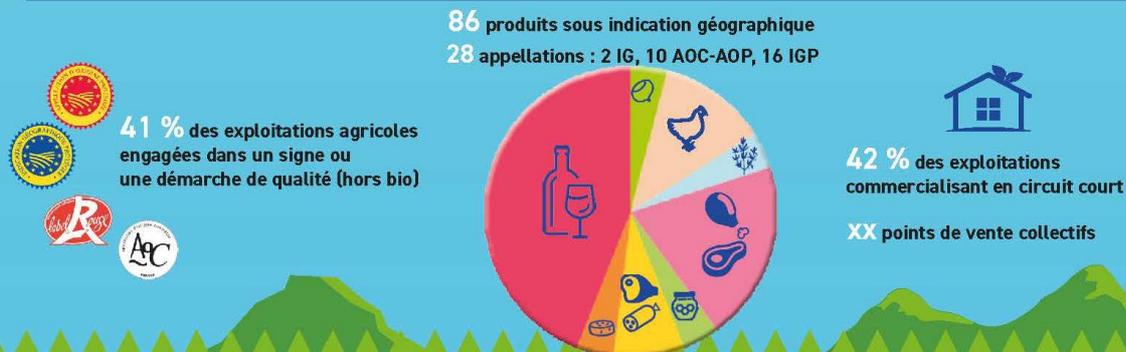
### UNE AGRICULTURE DIVERSIFIÉE



### UNE GRANDE VARIÉTÉ DE PRODUITS VÉGÉTAUX



### QUALITÉ DES PRODUITS ET PROXIMITÉ : LES POINTS FORTS DU DÉPARTEMENT



En savoir plus : [www.ardeche.chambre-agriculture.fr](http://www.ardeche.chambre-agriculture.fr)

Sources : Agreste 2020 - Recensement général agricole 2020  
MSA - INAO - Agence Bio

## LA FERME ARDÈCHE EN 2020



### Ensemble des exploitations



**3 745** EXPLOITATIONS  
AVEC UNE SURFACE AGRICOLE  
MOYENNE DE  
**33** HECTARES

**6 319** PERSONNES OCCUPENT  
UN EMPLOI PERMANENT

**4 439** D'ENTRE ELLES SONT CHEFS  
ET COEXPLOITANTS DONT :



**25 %** SONT  
DES FEMMES

**25 %** ONT  
60 ANS OU PLUS

### Spécialisation des exploitations

#### GRANDES CULTURES

**249** EXPLOITATIONS  
AVEC UNE SURFACE AGRICOLE  
MOYENNE DE  
**24** HECTARES



#### HORTICULTURE, MARAÎCHAGE

**130** EXPLOITATIONS  
AVEC UNE SURFACE AGRICOLE  
MOYENNE DE  
**9** HECTARES



#### VITICULTURE

**923** EXPLOITATIONS  
AVEC UNE SURFACE AGRICOLE  
MOYENNE DE  
**14** HECTARES



#### FRUITS

**697** EXPLOITATIONS  
AVEC UNE SURFACE AGRICOLE  
MOYENNE DE  
**15** HECTARES



#### BOVINS VIANDE

**324** EXPLOITATIONS  
AVEC UNE SURFACE AGRICOLE  
MOYENNE DE  
**71** HECTARES



#### BOVINS LAIT

**158** EXPLOITATIONS  
AVEC UNE SURFACE AGRICOLE  
MOYENNE DE  
**75** HECTARES



#### BOVINS MIXTE

**52** EXPLOITATIONS  
AVEC UNE SURFACE AGRICOLE  
MOYENNE DE  
**96** HECTARES



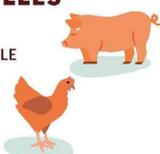
#### OVINS, CAPRINS, AUTRES HERBIVORES

**516** EXPLOITATIONS  
AVEC UNE SURFACE AGRICOLE  
MOYENNE DE  
**53** HECTARES



#### PORCINS, VOLAILLES

**134** EXPLOITATIONS  
AVEC UNE SURFACE AGRICOLE  
MOYENNE DE  
**34** HECTARES



#### POLYCLTURE, POLYÉLEVAGE

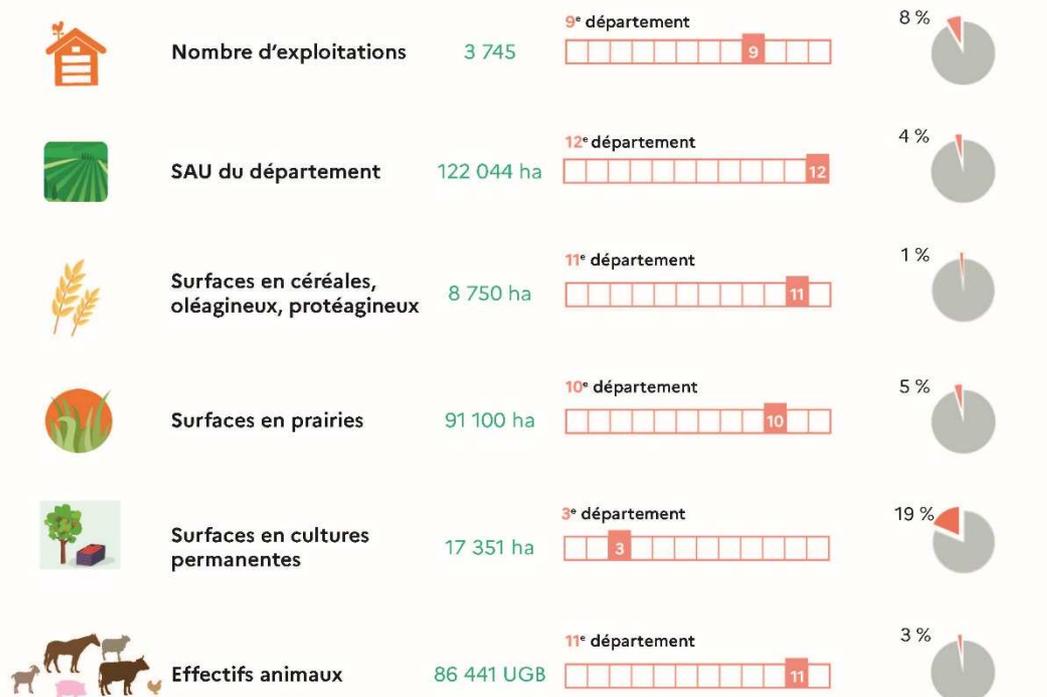
**556** EXPLOITATIONS  
AVEC UNE SURFACE AGRICOLE  
MOYENNE DE  
**35** HECTARES



## LA FERME ARDECHE EN 2020



### Classement du département dans la région



### Signes officiels de qualité et circuits courts



Source : Agreste - Recensement agricole 2020 (résultats provisoires)